

Formation TRèFLe

16 avril 2024

Formation Technologie des jus

Formateur

TRèFLe – dispensé par le pôle technologique de conservation alimentaire de DiversiFerm – François Michels

Prérequis de la formation

Des bonnes notions des règles sanitaires (BPH, HACCP,...) sont un prérequis important pour la participation à cette formation.

Contenu de la formation

- Théorie des procédés de transformation des jus en prenant la pomme comme exemple
- Points d'attention sur les jus multifruits
- Equipements minimums pour se lancer
- Clarification enzymatique

Durée

Une matinée (9 à 13h)

Public cible

Agriculteurs/Producteurs/artisans de l'agroalimentaire (Maximum 12 participants)

Acquis en fin de formation

- Connaissances en procédés de transformation de fruits en jus
- Connaissances en conservation des jus de fruits
- Equipements

Support de formation

Présentation power-point

Modalités pratiques

Inscriptions via [ce lien](#)

Tarif : Gratuit (car donné dans le cadre d'un projet, TRèFLe, « Relocalisation de l'alimentation en Wallonie »)

Lieu : Avenue de la faculté, 11
5030 Gembloux

Horaires : Mardi 16 avril 2024
9h – 13h00

Contact : francois.michels@uliege.be
081/62.24.08



Formation « Technologie des jus »
(16/04/24 - 9 à 13h)



• Théorie:

Modèle de la pomme

- Pressage
- Pasteurisation
- Filtration
- Embouteillage

Jus multifruits

- Procédé
- Conditions microbiologiques

• Pratique:

- Equipements minimums pour se lancer
- Clarification enzymatique

• Acquis connaissances en

- Procédés de transformation des fruits en jus
- Conservation des jus de fruits
- Equipements

